

Zebra



EWA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
mąki tortowej	2 szklanki
cukru	1 1/2 szklanki
wody	10 łyżek
proszku do pieczenia	1 1/2 łyżeczki
kakao	2 łyżki
mąki	2 łyżki
do ciasta	Polewa
masła lub margaryny	10 dag
mleko	2 łyżki
cukru pudru	10 dag
mąki ziemniaczanej	1 łyżka
kakao	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jajka całe wbijamy do miski i miksujemy, dodajemy cukier, olej wodę i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. razem wszystko miksując na jednolitą masę. Następnie dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy 2 łyżki mąki, a do drugiej 2 łyżki kakao. I miksujemy.
Do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą foremki wlewamy na przemian raz ciemną raz jasną masę. Foremka jak na babkę prostokątną. Pieczemy w temperaturze 200C około godziny.

Mozemy polać upieczoną babkę roztopioną gorzką czekoladą lub zrobić polewę.

Polewa:

Wszystkie składniki wkładamy do garnuszka i podgrzewamy(nie wolno zagotować), ciągle mieszając aż powstanie jednolita masa. Następnie oblac ciasto i pozostawić do ostygnięcia.
Mozemy posypać kokosem lub kolorowymi cukiereczkami.

Smacznego.